Bedienungsanleitung

Induktionkocher SlimLine 2000

Art.-Nr. 2200



Inhalt

Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch bevor Sie den Induktionskocher in Betrieb nehmen.

Beachten Sie insbesondere die Hinweise zur Sicherheit auf den folgenden Seiten.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie die Unterlagen an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

Funktionsweise und Produktvorteile von Induktionskochstellen

Bei Induktionskochern wird an eine Leiterspule unterhalb der Glaskeramik eine elektrische Spannung angelegt. Dabei entstehen Magnetfelder, die durch einen physikalischen Effekt direkt den Topfboden erwärmen.
Das bedeutet Zeit- und Energieersparnis, denn es werden nicht wie in herkömmlichen Kochfeldern zunächst das Heizelement und die Glaskeramik erwärmt. Ein weiterer Vorteil liegt - aufgrund der oben beschriebenen technischen Eigenschaften - in den sehr kurzen Ankochzeiten.
Weiterhin folgt die Wärmezufuhr direkt jeder Änderung der Einstellung und lässt sich feinstufig regeln. Die Induktionskochstelle reagiert auf Einstellungsänderungen ähnlich schnell wie ein Gasherd, da die Energie sofort den Topf erreicht, ohne dass erst andere Materialien erwärmt werden müssen.
Die Induktionstechnik verbindet diese Reaktionsschnelligkeit mit dem grundsätzlichen Vorteil des Stroms, die Wärmezufuhr genau dosieren zu können.

Weitere Vorteile eines Induktionskochers:

- Da die Kochstelle nur indirekt über dem Geschirrboden erwärmt wird, kann überlaufendes Kochgut nicht festbrennen und es entsteht auch kaum eine Verbrennungsgefahr für den Benutzer. Die Erwärmung der Glaskeramik ist allein eine Folge des heißen Kochgeschirrs.
- Nimmt man das Kochgeschirr von der Kochstelle, schaltet das Gerät unverzüglich in den Standby-Modus.
- Das Gerät erkennt, ob sich auf der Kochstelle ein geeignetes Geschirr befindet. Ist das nicht der Fall, findet keine Energieübertragung statt.

Vor der Inbetriebnahme

Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden.

Die Netzanschlussleitung und der Stecker dürfen keine Schäden aufweisen. Bemerken Sie einen Schaden, nehmen Sie vor der Inbetriebnahme eine Kontrolle durch einen qualifizierten Kundendienst vor, um Gefahren zu vermeiden.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.
Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Die Garantie erlischt bei unsachgemäßer Benutzung.

Grundlegende Sicherheitsvorschriften

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen. Betreiben Sie bitte den Induktionskocher nur in einwandfreiem Zustand und unter Beachtung dieser Bedienungsanleitung. Das Gerät **nur** für seinen bestimmungsmässigen Einsatzzweck verwenden.

Achtung:

Um die Gefahr von Verletzungen oder elektrischem Schlag zu vermeiden, beachten Sie bitte folgendes:

- Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten an der gleichen Netzsteckdose an.
- Das Gerät muss an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät niemals durch Ziehen am Netzkabel versetzen.
- Den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzen.
- Stellen Sie keine leeren Gefäße auf dem Gerät ab.
- Stellen/legen Sie keine Metallgegenstände auf dem Gerät ab.
- Bitte erhitzen Sie auf keinen Fall Lebensmittel in versiegelten Behältern wie z. B. Konservendosen, ohne vorher den Deckel zu öffnen.
- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, beschädigt ist oder fallengelassen wurde.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder und andere nicht kompetente Personen, sowie Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluß fernhalten.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kindern), mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Einweisung wie das Gerät zu benutzen ist.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, nicht in die Spülmaschine geben.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie **niemals**, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen.

Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, eventuell zu beachtende Schutzhinweise vor Benutzung mit ihrem Arzt besprechen.

Aufstellung des Gerätes

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Platz.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen. Zu Wänden oder Gegenständen einen Mindestabstand von 5 – 10 cm einhalten.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, Computer, Kassettenrecorder, etc.).
- Induktionskocher nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Das Induktionskochfeld ist nicht für den Einbau geeignet.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzanschlussleitung unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät eingeklemmt ist.
- Überprüfen Sie, dass die Netzanschlussleitung keinen Kontakt mit scharfen Kanten und/oder heißen Oberflächen hat.
- Das Gerät sollte maximal ein 3 m langes, ausgerolltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 2 mm angeschlossen werden. Ein eventueller Zwischenschalter muß für min. 16 A. ausgelegt sein.

Inbetriebnahme des Gerätes

- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Gerätes, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entspricht. Ein falscher Anschluss kann zu schweren Schäden am Gerät und zu Personenschäden führen.
- Die Kochstellenoberflächen bestehen aus einer temperaturfesten Glaskeramik. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, das Gerät umgehend von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Es wird empfohlen, keine kleinen metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle zu legen. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.

Achtung: **Achten Sie darauf, dass das am Topfboden erwärmte Kochgeschirr nur auf dem Kochfeld steht. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.**

- Während des Betriebs des Gerätes keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Kassetten etc. auf die Glasoberfläche legen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, **keine Aluminiumfolie oder Metallplatten** auf die Geräteoberfläche legen.
- Der Induktionskocher darf nicht auf einer eisen- / stahlhaltigen Unterlage in Betrieb genommen werden, da sich diese erhitzen und die Unterseite des Induktionskochers zerstören kann.

- Keine Gegenstände wie Metalldraht oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze (Zu- und Abluft) stecken. Achtung: Dies kann zu Stromschlägen führen.
- Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Bitte beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle!
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker zu ziehen.

Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr

<u>Geeignetes Kochgeschirr</u>

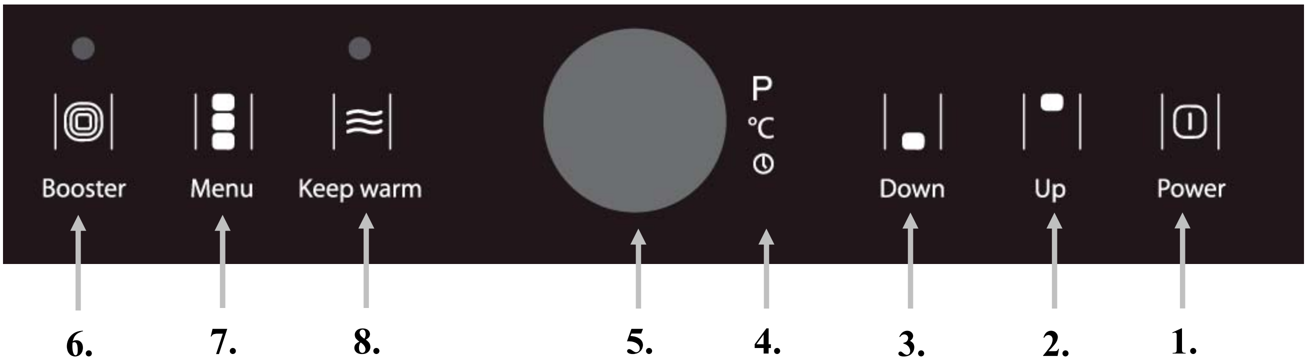


- nur Kochgeschirr mit magnetischem Boden
- Edelstahl (mit Eisenkern im Boden), Gusseisen, emaillierte Pfannen mit magnetischem Boden
- Kochgeschirr-Durchmesser von 12 -26 cm
- max. Gewicht Topf mit Inhalt nicht über 6 kg

<u>Nicht geeignetes Kochgeschirr (Displayanzeige: ---)</u>

- Töpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm
- Keramiktöpfe, Hitzebeständiges Glas
- Kupfertöpfe/-pfannen und Aluminiumtöpfe/-pfannen
- Kochgeschirr mit Füßen
- Behälter mit gewölbtem Boden

Bedienfeld



1. Power Taste
2. Wahltaste (+), Erhöhung der Leistungsstufe, Temperatur oder Dauer
3. Wahltaste (-), Reduzierung der Leistungsstufe, Temperatur oder Dauer
4. Anzeige der gewählten Einstellung (Display): Leistungsstufe (P) / Temperatur (°C)
5. Anzeige der gewählten Einstellung (Display)

6. Funktionstaste **Booster**

7. Menu 1x drücken: **Leistungsstufe**
Menu 2x drücken: **Temperatur**
Menu gedrückt halten: **Wechsel zwischen Leitungsstufen und Temperatur**

8. Funktionstaste **KeepWarm**

Betrieb des Gerätes

- Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.
- Ein Kontrolllämpchen leuchtet auf und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
- Ein geeignetes Kochgeschirr zentriert auf die Kochstelle stellen. Wenn das Display --- anzeigt, überprüfen Sie den Topf (siehe Kapitel „geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr“ oder „Probleme/Störungsbehebung“).
- Zum Einschalten des Induktionskochers betätigen Sie nun die Taste **1. „Power“.**
- Es ertönt ein akustisches Signal ertönt. Drücken Sie anschließend die Taste **7. Menu** 1x. Die Leistungsstufe 4. blinkt.
- Mit den **Wahltasten 2. und 3.** + / - können Sie die Einstellung im Bereich 1-10 ändern.
- Zur Vorwahl der Temperatur drücken Sie die Taste **7. Menu** solange, bis die Temperaturanzeige 4. blinkt.
- Mit den **Wahltasten 2. und 3.** + / - können Sie die Einstellung im Bereich 60 – 220°C ändern. Die Temperatur wird durch einen Fühler unterhalb der Glaskeramikplatte gemessen, daher kann die angezeigte Temperatur von der Temperatur im Topf abweichen.

Bitte beachten Sie, dass die beiden Funktionen „Stufe“ und „Temperatur“ alternativ zu wählen sind. Sie können entweder mit den Leistungsstufen oder mit der Temperaturwahl arbeiten. Die jeweils zuletzt gewählte Funktion ist aktiv.

- Timerfunktion: Taste **7. Menu** 2x drücken.
- Mit den **Wahltasten 2. und 3.** + / - können Sie die Einstellung im Bereich 1 – 120 Minuten einstellen. Im Display wird dann die Dauer in Minutenschritten heruntergezählt. Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus. Hinweis: Während des Timerbetriebs können Sie die Dauer mit Hilfe der Wahltasten jederzeit ändern. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Temperatur / Leistungsstufe unverändert.
- **Wenn der Induktionskocher im generellen Heizmodus ist, können Sie Taste 6. Booster drücken, um die volle Leistung von 2000 Watt für die nächsten 30 sec. zu aktivieren, danach wird die Leistung auf die Voreinstellung zurückgeschaltet.**
- Taste **8. KeepWarm**: Drücken Sie KeepWarm (Taste 8), bis ein roter Punkt über dem Symbol erscheint. Drücken Sie die Taste 8 ein weiteres Mal, bis der rote Punkt erlischt, die Funktion ist ausgeschaltet. KeepWarm hält Ihre Speisen auf ca. 70°C warm.
- **Kochgeschirr nicht ohne Kochgut auf das Keramikfeld** stellen. Das Erhitzen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz und das Gerät schaltet ab.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es in irgendeiner Weise beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert.
- **Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör und Ersatzteilen kann zu Geräteschäden und zu Verletzungen führen.**
- Erscheint im Display die Anzeige **„E2“ oder E6“** so bedeutet dies, dass der Überhitzungsschutz ausgelöst wurde, um das Gerät und das Kochgeschirr zu schützen (siehe Kapitel „Fehlermeldungen/Problembehebung“).

  Ein ausgelöster Überhitzungsschutz wird durch Ziehen des Netzsteckers zurückgesetzt und das Gerät kann danach wie gewohnt betrieben werden.

  Da speziell beim Braten mit sehr wenig Fett die Temperatur im Topfboden sehr schnell ansteigt und der Grenzwert von 170°C schnell erreicht wird, schalten Sie beim Braten auf den Funktionsmodus „Temperatur“ um. Hier liegt die Höchsttemperatur bei 220°C.

- Beim Kochen empfehlen wir Ihnen, wie vom konventionellen Herd gewohnt, die Leistungsstufen 1-10 zu benutzen.

Fehlermeldungen/Problembehebung

Fehlercode	Grund	Lösung
--- ----	Warteposition	Stellen Sie einen geeigneten Topf / Pfanne auf das Induktionskochfeld (siehe Kapitel „geeignetes und ungeeignetes Kochgeschirr“)
E0	Kochfeld arbeitet nicht	Bitte senden Sie das Gerät zur Reparatur ein
E1	falscher, zu kleiner Topf wird genutzt	korrekten Topf aufstellen
E2	Überhitzungsschutz	lassen Sie das Gerät abkühlen und schalten Sie es komplett aus und wieder an
E3, E4	Spannung zu gering, zu hoch	Schließen Sie das Gerät an einer korrekten Steckdose an
E5	Offener Kreislauf	Bitte senden Sie das Gerät zur Reparatur ein
E6	Keramikplatte ist überhitzt	lassen Sie das Gerät abkühlen und schalten Sie es komplett aus und wieder an

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen. Bitte keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, das kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Keramikfeld mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen.
- Gehäuse / Bedienfeld mit einem weichen Tuch oder einem milden Reinigungsmittel abwischen.
- Verzichten Sie auf jeden Fall auf den Gebrauch von benzinhaltigen Mitteln, um die Kunststoffteile (auch Gehäuse und Bedienfeld) nicht zu beschädigen.
- Bitte keine brennbaren (entzündlichen), sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.
- **Achten Sie darauf, dass die Böden der Kochbehälter nicht über die Oberfläche des Keramikfeldes scheuern, obwohl eine verkratzte Oberfläche den Gebrauch nicht beeinträchtigt.**
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde, bevor Sie es an einem trockenen Platz verstauen.

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Technische Daten

Bezeichnung	**Induktionskocher SlimLine 2000**
Modell	CJ-513
Artikel-Nr.	2200
Temperaturbereich:	60° bis 220° C
Leistung	2000 Watt
Stand-By	2 Watt
Anschluss:	230 V 50 Hz
Abmessungen b/h/t :	274 x 58 x 356 mm

Änderungen vorbehalten

Wir gewähren Ihnen auf den caso Induktionskocher SlimLine 2000

2 Jahre
GARANTIE

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum
24 Monate
Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.
Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.
Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen
nach Lieferung anzuzeigen.
Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzten Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes an unten stehende Adresse (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
Kundenservice : 02932 / 54766-99
kundenservice@caso-germany.de

Reparaturen, die nicht der Garantiepflicht unterliegen,
werden billigst berechnet.

Operating Instructions

Induction Hotplate SlimLine 2000

Item No. 2200



Content

Foreword

Dear Customer,

please read these operating instructions carefully before commissioning the induction hotplate.

Please especially observe the safety notices on the following pages.

Keep these instructions for future reference and pass them on if you give the hotplate away to someone else.

The Function Mode and Product Advantages of Induction Hotplates

With induction hotplates, an electric voltage is applied on a conductor spool beneath the glass ceramics. This creates magnetic fields, which directly heat up the bottom of the cookware through a physical effect.
This means saving time and energy, because contrary to common hotplates, the cookware is heated up, not the heating element and the glass ceramics. Due to the technical characteristics described above, another advantage is the very short start-up cooking time.

In addition, the heat supply promptly adapts to changed settings and can be controlled in small steps. The induction hotplate reacts to changed settings just as fast as a gas stove, as the energy reaches the pot immediately without having to heat up other materials first. The induction technology combines this fast reaction with the basic advantage of electricity, meaning being able to exactly adjust the heat supply.

<u>Additional advantages of an induction hotplate:</u>

- As the hotplate is only heated up indirectly via the bottom of the cookware, over spilling food cannot stick and burn and there is hardly any danger of burns for the user. The glass ceramics is only heated up by the hot cookware.
- Once you take the cookware off the hotplate, the device automatically switches to standby mode.
- The device detects whether suitable cookware is placed on the hotplate. If this is not the case, no energy is transmitted.

Prior to commissioning

Check the device for visible damage.

The power connections and the plug may not show any damages. If you detect damage, have the device checked by a qualified technician prior to putting it into operation in order to avoid any danger.

This device is designed for private (domestic) use and its power is rated accordingly.

Any professional use is only covered by the warranty in as far as it is comparable with the demands of private use. It is not intended for any further professional use.

Improper use voids the warranty.

General safety regulations

The product you have purchased corresponds to the latest state of technology and the accepted safety regulations, still there are potential risks. Only operate the induction hotplate in an immaculate condition and observe these operating instructions!
Only use the device for its intended purpose.

Attention:
In order to prevent possible injuries or electric shock, please observe the following:

- Never touch the device and the power plug with wet hands.
- Do not connect the device to the same outlet with other devices.
- Connect the device to a suitable outlet.
- Never move the device by pulling on the power cable.
- Do not move the induction hotplate during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not place any empty containers on the device.
- Do not place any metal objects on the device.
- Do never heat sealed food such as canned goods before opening their covers.
- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. If the mains connection cable shows defects, let a qualified electrician exchange it.
- Never use the device when it does not function properly, shows damage or in case it was dropped.
- Do not leave the device unsupervised during operation. Keep children and other incompetent persons as well as persons under influence of drugs or alcohol away from the device.
- Do not submerge the device in water or other liquids and do not wash it in the dishwasher.
- Only qualified experts may perform repair and maintenance work on the device using original replacement and accessory parts. Never attempt to repair the device yourself!
- **WARNING:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or who lack the necessary experience and/or skills unless these persons act under the supervision of a person responsible for their safety or they were instructed by such a person on how to use the appliance.
- Scientific tests have proven that induction hotplates do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should clear with their doctor wether to take care of some special handling advises.

Installing the device

- Place the device on a stable and level surface.
- Never place the device on a flammable surface (e.g. table cloth, carpet, etc.).
- Do not block the ventilation slots of the device. This may overheat the device. Keep a minimum distance of 5 to 10 cm to walls or other items.
- Do not place the induction hotplate next to devices or objects, which react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, computer, etc.).
- Do not place induction hotplates next to open fires, heaters or other sources of heat.
- The induction cooktop is not suitable for installation into other units.
- Make sure that the mains connection cable is not damaged or squashed beneath the device.
- Make sure that the mains connection cable does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces.
- The device should be connected to a rolled-out extension cable with a maximum length of 3 m and a cross-section of 2 mm. If an intermediate switch is used, it must be rated at min. 16 A.

Commissioning the device

- Prior to connecting the device, check whether the voltage indicated on the type plate corresponds to the voltage supply in your home. A wrong connection may lead to grave damage on the device and injury to persons.
- The two hotplate surfaces consist of temperature-resistant ceramics. In case of damage, even if this concern only a small tear, disconnect the device from the power supply immediately and contact the customer service.
- We recommend not placing any metal kitchen utensils, cookware or pan lids, knives or other metal objects on the hotplate. These may heat up when the device is turned on.

Attention:

Place the hot pans in the hob area only. Never place them on the control panel or the frame.

- Do not place any magnetically objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
- On order to avoid overheating, do not place any aluminium foil or metal plates on the device. Warning: Please do not put the induction cooker on an iron/steel board, while operating.
- Due to electromagnetic reason, the iron/steel board may heat and damage the bottom of the induction cooker.
- Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. Attention: this may cause electric shocks.
- Do not touch the hot surface of the ceramic field. Please note: the induction hotplate does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the hotplate!
- If you do not use the device for an extended period, we recommend you disconnect it from the electric outlet.

Suitable and unsuitable cookware

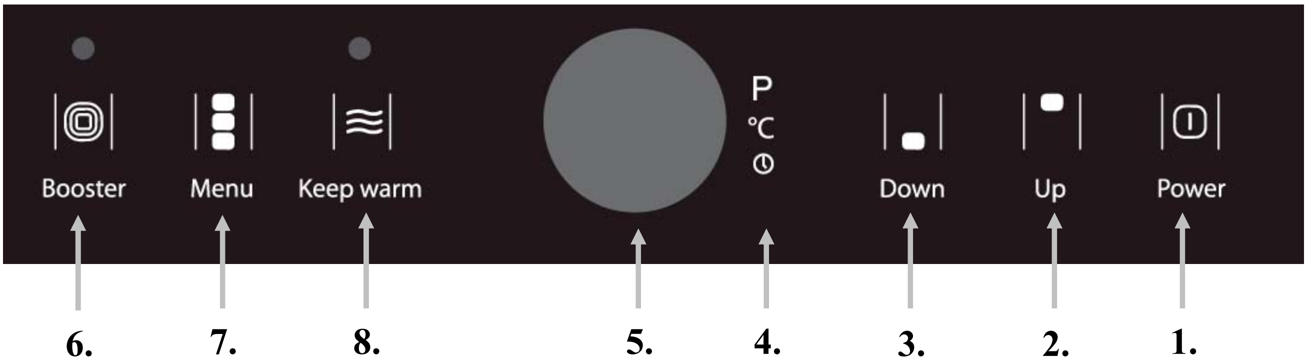
Suitable Cookware

- pots and pans with magnetic bottom, as stainless
  steel pots with iron bottom, cast iron, enamelled pans
- Flat-bottom pans and pots with a diameter of 12 to 26 cm with magnetic bottom
- Max. weight pot and content 6 kg

Unsuitable Cookware (Display shows: ---)

- Pots/pans with a diameter of less than 12 cm
- Ceramic pots, heat-proof glass
- Copper pots and pans, aluminium pots and ans
- Cookware with feet
- Containers with a curved bottom

Operating panel



1. Power switch
2. Selection button (+), increase of the power stage, temperature or duration
3. Selection button (-), reduction of the power stage, temperature or duration
4. LED display: power stage (P) / temperature (°C)
5. LED display: timer
6. Function key **Booster**
7. Menu press 1x: **power stage**
Menu press 2x: **timer**
keep Menu pressed**: change between power stage and temperature**
8. Function key **KeepWarm**

Operating the device

- Connect the plug to a suitable power outlet.
- The control light of the „Power" button lights up and an audible signal sounds. The device is now in stand-by mode.
- Place a suitable cooking pot or pan centrally onto the cooking hob.
- Now press button **1. „Power**" to turn on the induction cooker. Then press button **7. Menu** 1x. The power stage display 4. will blink.
- You can use the **selection buttons 2. and 3. + / -** to adjust the setting in the range 1-10. Then press button 7**. Menu** again to preset the temperature permanently. The temperature display 4. will blink.
- You can use the **selection buttons 2. and 3. +/-** to adjust the setting in the range 60 – 220°C.

  The temperature is measured by a sensor under the glass-ceramic plate so that the displayed temperature can differ from the temperature inside the pot.

  Please note that the two functions „level" and „temperature" must be selected alternately. You can either use the power levels or the temperature selection. The most recently selected function is active and blinks.
- Timer function button: Press 7**. Menu** 2x.
- You can use the **selection buttons 2. and 3.** +/- to adjust the setting in the range 1 – 120 minutes. The selected duration is then counted down in the Display in 1 minute steps. When the time has elapsed an audible signal sounds and the device automatically switches to stand-by mode. <u>Note</u>: During timer operation the duration can be changed at any time with selection buttons. Due to the device's memory feature the set temperature level / power steps remains unchanged.
- **When the induction cooker is set to general heating mode you can press button 6. Booster to turn on the full power of 2000 watts for the first 30 seconds. After that the power is reset to the preset level.**
- Button 8**. KeepWarm**: Press „KeepWarm" to activate this function. You may press the Keep Warm button (8.) to activate the "keep warm" function, which will maintain a constant temperature of 70°C.This function can be used to keep your food warm at 70°C. By pressing „KeepWarm" again for 5 seconds, this function is terminated.
- **Do not place empty cooking pots or pans onto the ceramic field**. Heating an empty pot or pan activates the overheat protection and turns off the device.
- Do not use the device if it is damaged in any way or does not function properly.
- **The use of accessories and spare parts not recommended by the manufacturer can result in damaging the devices and injuries.**
- When **„E2" or „E6"** appears in the display this indicates that the overheat protection was activated to protect the device and cooking pots.

  An activated overheat protection can be reset by unplugging the power cord. The device can then be used in the normal way.

As the temperature limit of 170°C at the bottom of the pan is reached particularly rapidly when frying with very little fat you should switch to the „temperature" mode for frying. The upper temperature limit for this mode is 220°C.

- For cooking we recommend you use the power steps 1-10 as used by conventional cookers.

Problem and solution

Error Code	Reason	Solution
--- ----	Waiting status	Place a suitable pot/pan onto the induction cooking field. The plate will work as usual
E0	Cooking field does not work	Please return the device for repair
E1	Use of wrong, too small a pot	Use a correct pot
E2	Overheat protection	Allow the device to cool down, turn it off completely and then on again
E3, E4	Voltage too low, too high	Connect the device to a correct power outlet
E5	Open circuit	Please return the device for repair
E6	Ceramic plate is overheated	Allow the device to cool down, turn it off completely and then on again

Cleaning and maintenance

- Pull the power plug prior to cleaning the device. Do not use any caustic cleaning agents and make sure that no water penetrates the device.
- To protect yourself from electric shock, never immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.
- Wipe off the ceramic field with a damp cloth or use a mild, non-abrasive soap solution.
- Wipe off the casing and the operating panel with a soft cloth or a mild detergent.
- Do not use any petrol products to not damage the plastic parts and the casing/operating panel.
- Do not use any flammable, acidy or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.
- **Make sure that the bottom of the cookware does not scrape across the surface of the ceramic field, although a scratched surface does not impair the use of the device.**
- Make sure that the device was properly cleaned before storing it in a dry place.

Disposal

Dispose of the packaging in the proper manner.
If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.

(Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)

Technical data

Name	**Induction Hotplate SlimLine 2000**
Modell	CJ-513
Item no.	2200
Temperature range:	60° bis 220° C
Power:	2000 Watt
Stand-By	2 Watt
Connection:	230 V 50 Hz
Dimensions l/h/w :	274 x 58 x 356 mm

Changes reserved

For the caso Induction Hotplate SlimLine 2000 we grant a

Guarantee
of 2 years

For this device we grant a guarantee of 24 months, starting with the date of sale regarding defects due to faulty manufacture or material. Your legal warranty claims according to §439 ff. BGB-E are not affected by this.This guarantee does not accept defects due to inappropriate treatment or use as well as defects which do not influence the function or the value of the induction hotplate essentially. Furtheron we do not grant a guarantee for wear parts or damage in transit as well as for defects due to repairs which have not been effected by us.
This device is designed for private (domestic) use and its power is rated accordingly. Any professional use is only covered by the warranty in as far as it is comparable with the demands of private use. It is not intended for any further professional use.

In case of legitimate claims we will decide wether to repair the device or to send you a new one.

Apparent defects have to be indicated within 14 days after delivery. Additional claims will not be accepted.

In order to assert your warranty claims please contact us before sending the device (always together with the sales slip!) to the following address.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
customer service: 02932 / 54766-99
kundenservice@caso-germany.de

Repairs beyond any guarantee claim will be charged as low as possible.

Instructions d'exploitation

Plaque chauffante à induction SlimLine 2000

N° modèle 2200



Sommaire

Préface

Cher client,

Veuillez lire ces instructions d'exploitation avec soin avant la mise en service de la plaque chauffante à induction.

Veuillez en particulier respecter les avis de sécurité décrits aux pages suivantes.

Veuillez suivre ces instructions à des fins ultérieures et les transmettre à toute personne prenant possession de cette plaque chauffante.

Fonctions et avantages des plaques chauffantes à induction

Les plaques chauffantes à induction sont dotées d'une tension électrique sur une bobine à conducteurs en dessous de la vitrocéramique. C'est ainsi que sont créés des champs magnétiques, destinés à chauffer directement le fond des accessoires de cuisine par un effet physique.
C'est ainsi que vous économisez du temps et de l'énergie, contrairement aux plaques chauffantes standard, car seuls les accessoires de cuisine sont chauffés, l'élément chauffant et la vitrocéramique ne le sont pas. Grâce aux fonctionnalités techniques décrites ci-dessus, un autre avantage de cet appareil repose sur son démarrage rapide de cuisson.

En outre, l'apport de chaleur s'ajuste rapidement aux paramètres modifiés et peut être contrôlé à petites doses. La plaque chauffante à induction réagit aux paramètres modifiés aussi vite qu'un four à gaz, car le pot est immédiatement approvisionné sans devoir chauffer d'autres accessoires au préalable. La technologie à induction associe cette réaction rapide à l'avantage fondamental de l'électricité, à savoir sa capacité à ajuster l'approvisionnement de chaleur avec exactitude.

Autres avantages d'une plaque chauffante à induction :

- Étant donné que la plaque chauffante n'est chauffée indirectement que par le fond des accessoires de cuisine, toute nourriture déversée ne peut pas coller et les risques de brûlures sont quasiment inexistants. La vitrocéramique n'est chauffée que par les accessoires de cuisine chauds.
- Une fois que ces accessoires sont retirés de la plaque chauffante, l'appareil passe automatiquement en mode de veille.
- L'appareil détecte si les accessoires de cuisine appropriés sont posés sur la plaque chauffante. Si tel n'est pas le cas, le courant est coupé.

Avant la mise en service

Vérifiez l'appareil et identifiez tout éventuel dommage visible.

Tout dommage relatif aux connexions électriques et à la prise de courant risque de passer inaperçu. Si vous identifiez une défaillance, demandez à un technicien qualifié de vérifier votre appareil avant sa mise en exploitation pour éviter tout risque ultérieur.
Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans le cercle privé (à la maison) et ses performances sont adaptées à cet usage.

Toute utilisation dans l'industrie n'est couverte par la garantie que si sa sollicitation est alors comparable à celle d'un usage personnel. Il n'est pas destiné à une utilisation professionnelle plus étendue.
La garantie s'éteint en cas d'utilisation incorrecte.

Régulations de sécurité générales

Le produit, que vous avez acheté, relève de la toute dernière technologie et respecte les régulations de sécurité approuvées. Ceci dit, son exploitation comporte certains risques. N'utilisez la plaque chauffante que dans un état parfait et respectez ces instructions d'exploitation !
Utilisez cet appareil conformément à son usage uniquement.

Attention :

Pour éviter toute incident ou choc électrique, veuillez respecter les instructions suivantes :

- Ne touchez jamais à l'appareil et à la prise de courant avec des mains mouillées.
- Ne branchez pas l'appareil à la même prise de courant que d'autres appareils.
- Branchez l'appareil à une prise de courant appropriée.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble de tension.
- Ne déplacez pas la plaque chauffante à induction pendant la cuisson ou avec des accessoires de cuisine chauds posés au-dessus.
- Ne posez pas de récipients vides sur l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques sur l'appareil.
- Tout aliment, liquide ou non, ne doit pas être réchauffé dans un récipient hermétiquement fermé car il pourrait exploser.
- Contrôlez le câble de réseau pour identifier d'éventuels dégâts de temps en temps. N'utilisez jamais l'appareil si le câble est endommagé. Si le câble de réseau est endommagé, demandez à un électricien qualifié de l'échanger.
- N'utilisez jamais l'appareil en cas de malfonctionnement, de dégâts ou de chute.
- Ne laissez pas l'appareil seul lors de son exploitation. Éloignez de l'appareil les enfants, toute personne incompétente, ainsi que les individus sous l'influence de la drogue ou de l'alcool.
- **MISE EN GARDE :** cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles n'agissent sous la surveillance d'une tierce personne responsable de leur sécurité ou qu'elles ne suivent les consignes appropriées dispensées par ces tiers pour utiliser correctement l'appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide et ne le lavez pas dans un lave-vaisselle.
- Seuls des experts qualifiés peuvent réparer et entretenir l'appareil à l'aide des pièces de remplacement d'origine et des accessoires. Ne tentez jamais de réparer l'appareil vous-même !
- Des tests scientifiques ont prouvé que les plaques chauffantes à induction ne représentent aucun risque. Ceci dit, nous conseillons aux personnes portant un stimulateur cardiaque de vérifier auprès de leur médecin traitant si elles doivent prendre des précautions particulières.

Installation de l'appareil

- Posez l'appareil sur une surface de niveau stable.
- Ne posez jamais l'appareil sur une surface inflammable (par exemple, une nappe,un tapis, etc.).
- Ne bloquez pas les fentes de ventilation de l'appareil. L'appareil risquerait de surchauffer. Gardez une distance minimale de 5 à 10 cm entre l'appareil et les cloisons ou d'autres éléments.
- Ne posez pas la plaque chauffante à induction à côté d'appareils ou d'objets, qui sont sensibles aux champs magnétiques (par exemple, les radios, les téléviseurs, les magnétophones à cassette, etc.)
- Ne posez pas les plaques chauffantes à induction à côté des cheminées, des radiateurs ou d'autres sources de chaleur.
- La table de cuisson à caisson à induction n ´est pas encastrable.
- Assurez-vous que le câble de réseau n'est pas endommagé ou coincé à côté de l'appareil.
- Assurez-vous que le câble de réseau n'est pas en contact avec des bords tranchants et/ou des surfaces chaudes.
- L'appareil peut être raccordé avec une rallonge de câble de 2 mm déroulée de 3 m de long au maximum. Il faut éventuellement prévoir un interrupteur pour 16 A mini.

Mise en service de l'appareil

- Avant de connecter l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque correspond à votre approvisionnement électrique. Une mauvaise connexion risque d'endommager sérieusement l'appareil ou d'occasionner des blessures à ses utilisateurs.
- Les deux surfaces de la plaque chauffante sont constituées de céramique résistante à la chaleur. En cas de dégâts, même s'il s'agit d'une simple égratignure, éteignez l'appareil immédiatement et contactez le service clientèle.
- Évitez de poser des ustensiles de cuisine métalliques, des accessoires de cuisine ou des couvercles, des couteaux ou tout autre objet métallique, sur la plaque chauffante. En effet, ils risqueraient de se réchauffer une fois l'appareil branché.

Attention : Veiller à ce que la gamelle dont le fond est en train d'être réchauffé ne touche bien que la table de cuisson. Elle ne doit pas être déposée sur le panneau de commande ni sur le cadre.

- Ne posez pas d'objets magnétiques, tels que des cartes de crédit, des cassettes, etc, sur la surface vitrée pendant la marche de l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe, ne posez pas d'aluminium ou d'assiettes métalliques sur l'appareil.
- Avertissement : Ne posez pas le cuiseur à induction sur une planche en fer/acier, lors de son utilisation.
- Pour des raisons électromagnétiques, la planche en fer/acier risque de chauffer et d'endommager le fond du cuiseur à induction.
- N'insérez pas d'objets, tels que des fils électriques ou des outils dans les fentes de ventilation. Attention : ceci risque d'occasionner des chocs électriques.

- Ne touchez pas à la surface chaude de la céramique. Veuillez noter que la plaque chauffante à induction ne se réchauffe pas seule pendant la cuisson, c'est la température des accessoires de cuisine qui la réchauffent !
- Si l’appareil n’est pas utilisé pendant une période prolongée, nous recommandons de le débrancher de la prise.

Accessoires de cuisine appropriés et non appropriés

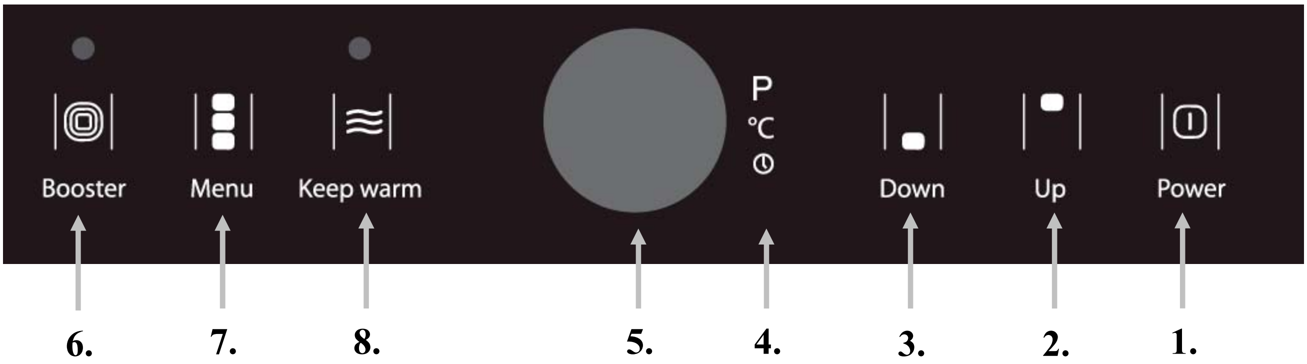
Accessoires de cuisine appropriés

- Pots et casseroles avec un fond magnétique, tels que des pots en acier inoxydable avec un fond en fer, de la fonte, des bacs émaillés
- Casseroles et pots à fond plat dont le diamètre est entre 12 à 26 cm, avec un fond magnétique
- Poids maximal du pot et de son contenu : 6 kg

Accessoires de cuisine non appropriés (Display montre. ---)

- Pots et casseroles dont le diamètre est inférieur à 12 cm
- Pots en céramique, verre calorifuge
- Pots et casseroles en cuivre et en aluminium
- Accessoires de cuisine avec une base
- Récipients avec un fond cintré

Panneau d'exploitation



1. Bouton Power pour allumer et éteindre l'appareil
2. Bouton de sélection (+), hausse de tension, de température ou de durée
3. Bouton de sélection (-), baisse de tension, de température ou de durée
4. Affichage par diodes électroluminescentes: étape de puissance (P) / température (°C)
5. Affichage par diodes électroluminescentes: durée
6. Bouton **Booster**
7. Menu touche 1x: fonction pour la tension
Menu touche 2x: fonction pour la durée
Menu tenir toucher: change tensio / température
8. Bouton **KeepWarm**

Fonctionnement de l'appareil

- Brancher la prise électrique.
- La lampe de contrôle de la touche « Power » s'allume et un signal acoustique retentit. L'appareil se trouve en mode d'attente.
- Mettre un récipient adéquat au milieu de la plaque de cuisson.
- Appuyer sur le bouton **1 „Power“,** pour mettre en marche la cuisinière à induction. L'appareil chauffe et un signal acoustique retentit. Appuyer ensuite 1 x sur le bouton **7 „Menu“.** L'indicateur de watts 4 clignote.
- Vous pouvez modifier le réglage des puissance 1-10 avec les **boutons sélecteurs 2 et 3** +/-.
- Appuyez permanent le bouton 7 **„Menu“** pour présélectionner la température**.** L'indicateur de température 5 clignote.
- Vous pouvez modifier le réglage de la température de 60 à 220°C avec les **boutons sélecteurs 2 et 3** + / - .

Un thermostat mesurera la température sous la plaque vitrocéramique, pour cette raison la température indiquée peut varier de celle à l'intérieur de la casserole.

Les deux fonctions „paliers“ et „température“ doivent être choisies alternativement. Vous pouvez travailler, soit avec les paliers de puissance, soit avec le choix des températures. La dernière fonction choisie est activée et clignote.

- Bouton fonction timer : Appuyer 2x sur **7 „menu “.**
- Vous pouvez modifier le réglage de l'horloge de 1 à 120 minutes avec les boutons **sélecteurs 2 et 3** + / -. La durée diminuera sur l'écran de minutes par minutes. Lorsque le temps arrive à échéance, un signal acoustique retentit et l'appareil se met automatiquement en mode d'attente. Indication : Pendant le fonctionnement de l'horloge, vous pouvez modifier la durée à tout instant avec le bouton sélecteur. Grâce à la fonction mémoire de l'appareil, le réglage du palier de température reste inchangé.
- **Lorsque la cuisinière à induction est en mode de chauffage général, vous pouvez appuyer sur le bouton 6 „Booster “, ce qui activera la pleine puissance de 2000 watts pendant 30 secondes. La puissance sera ensuite de nouveau réduite à celle préréglée.**
- Touche 8**. KeepWarm (gardez au chaud)** : appuyer sur „KeepWarm” pour activer cette fonction. Appuyer sur la touche (8.) pour activer la fonction “keep warm”, ce qui maintiendra la température à 70°C. Cette fonction peut être utilisée pour conserver votre nourriture au chaud à 70°C. En appuyant sur „KeepWarm” à nouveau pendant 5 secondes, cette fonction est annulée.
- **Ne pas mettre de récipient vide sur le champ de cuisson.** Le chauffage d'une casserole ou d'une poêle vide active la protection de surchauffe et éteint l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- **L'emploi d'accessoires et pièces de remplacement non conseillés par le fabricant peut provoquer des blessures et des dommages.**
- Si l'écran indique **„E2“** ou **„E6“,** cela signifie que la protection de surchauffe s'est déclenchée pour protéger l'appareil et le récipient.

  Si la protection de surchauffe s'est déclenchée, débranchez l'appareil pour annuler la protection de surchauffe, puis rebrancher l'appareil et l'utiliser ensuite comme de coutume.

  Pour rôtir, choisissez le mode de fonction „température“, car la température augmente très rapidement dans le fond de la casserole et dépasse vite la limite de 170°C, spécialement pendant le rôtissage avec très peu de graisse. Ici, la température maximale est de 220°C.
- Pour la cuisson, nous vous conseillons d'utiliser les paliers de puissances 1-10, comme pour les cuisinières habituelles.

Problèmes et solutions

Codes d’erreurs	Problèmes	Solutions
--- ----	Position d’attente	Mettez une casserole/poêle adéquate sur la table à induction, la plaque travaillera normalement.
E0	La plaque de cuisson ne travaille plus.	Veuillez envoyer l’appareil à réparer.
E1	Utilisation d’une casserole trop petite.	Utilisez une bonne casserole adéquate.
E2	La protection de surchauffe s’est déclenchée	Laisser refroidir l’appareil, le débrancher puis le rebrancher.
E3, E4	La tension trop basse ou trop haute.	Brancher l‘appareil sur une prise adéquate.
E5	Circuit ouvert.	Veuillez envoyer l’appareil à réparer.
E6	La plaque vitrocéramique est surchauffée.	Laisser refroidir l’appareil, le débrancher puis le rebrancher

Nettoyage et entretien

- Débranchez la prise avant de nettoyer l'appareil. N'utilisez pas d'agents de nettoyage caustiques et assurez-vous de ne pas introduire d'eau dans l'appareil.
- Pour vous protéger de chocs électriques, n'immergez jamais l'appareil, ses câbles et sa prise dans l'eau ou d'autres liquides.
- Nettoyez la céramique avec un tissu humide ou utilisez une solution à base de savon douce et non abrasive.
- Nettoyez le boîtier et le panneau d'exploitation avec un tissu souple et un détergent doux.
- N'utilisez pas de produits à essence pour éviter d'endommager les pièces en plastique et le boîtier/panneau d'exploitation.
- N'utilisez pas de matériaux ou de substances inflammables, acides ou alcalins à proximité de l'appareil car ils risquent d'en réduire sa durée de service et d'occasionner sa déflagration lors de sa mise en marche.
- Assurez-vous que le fond des accessoires de cuisine ne racle pas la surface de la céramique, même si une surface égratignée n'empêche pas l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous de nettoyer l'appareil correctement avant de le stocker dans un endroit sec.

Indications relatives à la protection de l’environnement



Eliminez les emballages séparément.
En fin de vie, ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets domestiques usuels, mais il doit être remis dans un point de collecte responsable du recyclage des appareils électriques et électroniques. Ceci est indiqué au moyen du symbole présent sur le produit, le mode d’emploi ou l’emballage.
Les matériaux sont réutilisables, conformément à leurs marquages. La réutilisation, la revalorisation des matériaux et les autres formes d’utilisations des anciens appareils vous permet de faire un geste important pour la protection de l’environnement. Votre administration locale vous donnera tous les renseignements concernant le lieu d’élimination compétent.

Données techniques

Nom	**Plaque chauffante à induction SlimLine 2000**
Modèle	CJ-513
N^{o} article	2200
Fourchette de température :	60° bis 220° C
Tension :	2000 Watt
Stand-by :	2 Watt
Connexion :	230 V 50 Hz
Dimensions l/l/h :	274 x 58 x 356 mm

Modifications réservées

Une garantie de
2 ans

est octroyée pour la plaque chauffante à induction SlimLine 2000.

Cet appareil est doté d'une garantie de 24 mois, à compter de la date de vente et porte sur des anomalies relatives à une fabrication ou un matériel défectueux. Vos réclamations de garantie légale d'après §439 ff. BGB-E ne sont pas concernées. Cette garantie ne couvre ni les anomalies occasionnées par un traitement et/ou une utilisation inappropriés, ni les anomalies qui n'ont aucune incidence sur la fonction ou la valeur de la plaque chauffante à induction. En outre, nous n'octroyons pas de garantie pour les pièces d'usure ou les dégâts occasionnés lors du transit, ni pour les anomalies issues de réparations effectuées par d'autres experts que les nôtres.
Toute utilisation dans l'industrie n'est couverte par la garantie que si sa sollicitation est alors comparable à celle d'un usage personnel. Il n'est pas destiné à une utilisation professionnelle plus étendue.

En cas de réclamations légitimes, nous déciderons si l'appareil doit être réparé ou si un nouvel appareil vous sera renvoyé.

Vous êtes tenus de spécifier des anomalies visibles dans un délai de 14 jours après la livraison.
Toute réclamation ultérieure ne sera pas acceptée.

Pour invoquer vos réclamations de garantie, veuillez nous contacter avant de nous envoyer l'appareil avec son bordereau d'achat.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
service après-vente: 02932 / 54766-99
kundenservice@caso-germany.de

Les réparations non couvertes par la garantie seront facturées à un prix aussi modique que possible.

Istruzioni Operative

Fornello a Induzione SlimLine 2000

Modello n. 2200



Sommario **Pagina**

Introduzione

Gentile Cliente,

La invitiamo a leggere attentamente queste istruzioni prima di mettere in funzione il fornello a induzione.

Legga con attenzione soprattutto le istruzioni di sicurezza nelle pagine seguenti.

Conservi queste istruzioni come futuro riferimento e nel caso dovesse regalare l'apparecchio, le consegni insieme ad esso.

Il Funzionamento e i Vantaggi dei Fornelli a Induzione

Con i fornelli a induzione, viene applicata tensione elettrica a una bobina del conduttore collocata sotto la vetroceramica. Si creano in tal modo dei campi magnetici che riscaldano direttamente il fondo della pentola tramite un effetto fisico.
Ciò fa risparmiare tempo ed energia, perché diversamente dai comuni fornelli, è la pentola a essere riscaldata, ma non l'elemento di riscaldamento o la vetroceramica. Grazie alle caratteristiche tecniche sopradescritte, un altro vantaggio è rappresentato dai tempi di cottura molto veloci.

Inoltre, la fonte di calore si adatta subito a varie impostazioni e può essere controllata passo passo. Il fornello a induzione reagisce alle variazioni di impostazione con la stessa velocità di una stufa a gas, poiché l'energia raggiunge immediatamente la pentola senza dover riscaldare prima altri materiali. La tecnologia a induzione combina la reazione veloce con il fondamentale vantaggio dell'elettricità, perché si è in grado di regolare esattamente la quantità di calore.

Ulteriori vantaggi di un fornello a induzione:

- Dal momento che il fornello è riscaldato solo indirettamente tramite il fondo della pentola, gli alimenti che fuoriescono dalla pentola non possono attaccarsi e bruciare e non esiste quasi alcun pericolo di scottature per l'utilizzatore. La vetroceramica è riscaldata solo dal calore della pentola.
- Appena si rimuove la pentola dal fornello, il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.
- Il dispositivo rileva se una pentola adatta è stata collocata sul fornello. Diversamente, non viene trasmessa alcuna energia.

Prima dell'uso

Verificare che il dispositivo non presenti segni di danneggiamento.

I cavi per l'alimentazione e la presa potrebbero non mostrare alcun danno. Nel caso siano evidenti segni di danneggiamento, far controllare il dispositivo da un tecnico qualificato prima dell'uso per evitare qualsiasi pericolo.

Questo apparecchio è realizzato per essere utilizzato in ambito privato (domestico) e le prestazioni sono commisurate.
L'eventuale utilizzo in ambito commerciale rientra nella garanzia solo se è paragonabile a un uso privato. Non è comunque pensato per un uso commerciale più ampio.
La garanzia decade in caso di uso non appropriato.

Norme di Sicurezza Generali

Il prodotto che avete acquistato corrisponde alla tecnologia allo stato dell'arte e alle norme di sicurezza in vigore, ciononostante esistono ugualmente rischi potenziali. Utilizzate il fornello a induzione solo se è in perfette condizioni, attenendovi alle istruzioni operative!

Il dispositivo deve essere utilizzato solo per gli scopi per cui è stato progettato.

Attenzione:
Per evitare possibili ferite o scosse elettriche, si osservino le seguenti indicazioni:

- Non toccare mai il dispositivo e la presa di alimentazione con le mani bagnate.
- Non collegare il dispositivo alla stessa presa a cui sono collegati altri dispositivi. Collegare il dispositivo a una presa adatta.
- Non spostare mai il dispositivo tirandolo per il cavo di alimentazione.
- Non spostare il fornello a induzione durante la cottura o quando vi sono state poggiate pentole calde.
- Non poggiare contenitori vuoti sul dispositivo.
- Non poggiare alcun oggetto di metallo sul dispositivo.
- Alimenti liquidi o di altro tipo non possono essere riscaldati in contenitori chiusi in quanto potrebbero esplodere.
- Di tanto in tanto, controllare se i cavi elettrici presentano danni. Non utilizzare mai il dispositivo se il cavo è danneggiato. Se i cavi di alimentazione mostrano difetti, fateli sostituire da un elettricista qualificato.
- Non utilizzare mai il dispositivo quando non funziona correttamente, se mostra danneggiamenti o in caso di caduta.
- Non lasciare incustodito il dispositivo durante il funzionamento. Tenere i bambini e le altre persone incapaci, come anche le persone che agiscono sotto l'uso di droghe e alcol, lontane dal dispositivo.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non deve essere fatto funzionare da persone (inclusi i bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non hanno l'esperienza o la conoscenza necessaria, a meno che non vengano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto da questa le istruzioni per utilizzare tale apparecchio.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi e non lavarlo nella lavastoviglie.
- Solo tecnici qualificati possono eseguire lavori di riparazione e manutenzione sul dispositivo, utilizzando ricambi originali e accessori. Non tentare mai di riparare il dispositivo da soli!
- Test scientifici hanno dimostrato che i fornelli a induzione non costituiscono un rischio. Tuttavia, le persone con pacemaker dovrebbero informarsi presso il proprio medico se sia il caso di seguire indicazioni d'uso particolari.

Installazione del dispositivo

- Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e livellata.
- Non collocare mai il dispositivo su una superficie infiammabile (es. tovaglie, tappeti, ecc.).
- Non ostruire mai le uscite di ventilazione, perché ciò potrebbe comportare un surriscaldamento del dispositivo. Mantenere una distanza minima di 5-10 cm dalla parete o da altri oggetti.
- Non collocare il fornello a induzione accanto a dispositivi o oggetti che reagiscono in modo sensibile ai campi magnetici (es. radio, TV, registratori, ecc.).
- Non collocare i fornelli a induzione accanto a fuochi accesi, apparecchi di riscaldamento o altre fonti di calore.
- Il piano di cottura a induzione non può essere incassato.
- Accertatevi che i cavi elettrici non siano danneggiati o schiacciati sotto il dispositivo.
- Accertatevi che i cavi di alimentazione non entrino in contatto con spigoli taglienti e/o superfici calde.
- L'apparecchio deve essere collegato con una prolunga srotolata, lunga al massimo 3 m con una sezione di 2 mm. Un eventuale interruttore intermedio deve essere di almeno 16 A.

Uso del dispositivo

- Prima di utilizzare il dispositivo, verificare che la tensione indicata sulla placchetta corrisponda alla tensione di alimentazione della vostra abitazione. Un collegamento errato potrebbe causare gravi danni al dispositivo e alle persone.
- Le due superfici dei fornelli a induzione sono di vetroceramica resistente al calore. In caso di danni, anche se rappresentati solo da una piccola rottura, scollegare il dispositivo immediatamente e contattare l'assistenza clienti.
- Consigliamo di non poggiare nessun attrezzo da cucina in metallo, pentole, coperchi, coltelli o altri oggetti di metallo sul fornello. Potrebbero riscaldarsi quando il dispositivo è acceso.
- Fare in modo che la pentola con il fondo riscaldato rimanga solamente sul piano di cottura. Non deve essere posizionata né sul pannello di controllo, né sui bordi.
- Non poggiare alcun oggetto magnetico come carte di credito, cassette, ecc, sulla superficie in vetro mentre il dispositivo è in funzione.
- Per evitare il surriscaldamento, non poggiare alcun foglio in alluminio o piatto in metallo sul dispositivo.
- Attenzione: Non collocare il fornello a induzione su un supporto in ferro/acciaio, durante il funzionamento.
- Per motivi legati all'elettromagnetismo, il supporto in acciaio/ferro potrebbe scaldarsi e danneggiare la base del fornello a induzione.
- Non inserire alcun oggetto come fili o strumenti nelle aperture di ventilazione. Attenzione: ciò potrebbe causare shock elettrici.
- Non toccare la superficie calda del piano in ceramica. Nota bene: il fornello a induzione non si riscalda durante la cottura, ma è la temperatura della pentola a riscaldare il fornello!
- Se non si utilizza l'apparecchio per lungo tempo si consiglia di staccare la spina.

Pentole adatte o non adatte

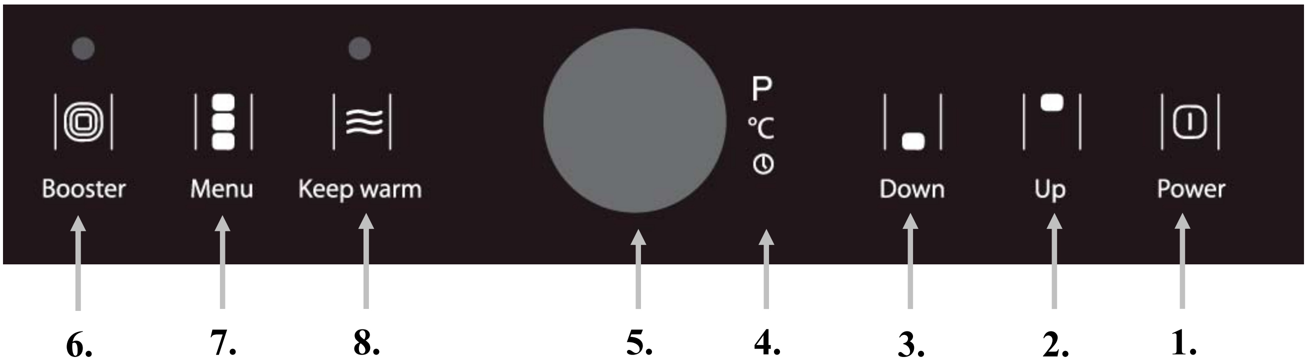
Pentole adatte

- Pentole e padelle con fondo magnetico come pentole
  in acciaio inox con fondo in ferro, ghisa, padelle smaltate
- Padelle con fondo piatto e pentole con un diametro da 12 a 26 cm con fondo magnetico
- Peso massimo complessivo della pentola e del contenuto pari a 6 kg

Pentole non adatte

- Pentole/padelle con un diametro inferiore a 12 cm
- Pentole in ceramica, vetro resistente al calore
- Pentole e padelle in rame, pentole e padelle in alluminio
- Pentole con supporti
- Contenitori con fondo curvo

Pannello comandi



1. Interruttore **Power**
2. Pulsante di selezione (+), aumento della potenza, temperatura o durata
3. Pulsante di selezione (-), riduzione della potenza, temperatura o durata
4. LED display temperature / durata
5. LED display tempo
6. Tasto **Booster**
7. Menu pulsante 1x: Comando temperatura
Menu pulsante 2x: Comando durata
Menu pulsante permanente: alternativa temperatura (°C) / potenza (P)
8. Tasto **KeepWarm**

Funzionamento dell'apparecchio

- Inserire la spina in una presa appropriata.
- Si accende la spia di segnalazione del tasto "Power" e si sente un segnale acustico. L'apparecchio si trova ora in modalità stand-by.
- Posizionare al centro della piastra di cottura una pentola appropriata.
- Per accendere la piastra di cottura a induzione attivare il tasto **1 "Power".** L'apparecchio si scalda e si sente un segnale acustico. Premere infine una volta il tasto **7 Menu**. Lampeggia l'indicatore di potenza 4.
- Con i **tasti di selezione 2 e 3** + / - si può modificare l'impostazione nella gamma 1-10.
- Per preselezionare la temperatura premere ancora permanentemente il tasto **7 Menu.** Lampeggia l'indicatore della temperatura 4.
- Con i **tasti di selezione 2 e 3** + / - si può modificare l'impostazione nella gamma 60 – 220° C.

  La temperatura viene misurata da un sensore posto al di sotto della piastra in vetroceramica, quindi la temperatura visualizzata può differire dalla temperatura nella pentola.
  Si prega di prendere nota del fatto che si deve selezionare la funzione "Livello" o quella "Temperatura". Si può lavorare con i livelli di potenza o con quelli di temperatura. È attiva la funzione selezionata rispettivamente per ultima.
- Tasto funzione timer: premere 2 volte **7 Menu**.
- Con i **tasti di selezione 2 e 3** + / - si può modificare l'impostazione dei minuti nella gamma

  1 – 120. Nel display la durata viene scandita in minuti. Una volta scaduto il tempo impostato, si sente un segnale acustico e l'apparecchio va automaticamente in modalità stand-by. Nota: durante il funzionamento a tempo è sempre possibile modificare la durata utilizzando i tasti di selezione. Grazie alla funzione di memoria dell'apparecchio l'impostazione della temperatura / potenza rimane invariata.
- **Se la piastra di cottura a induzione è in modalità generale di riscaldamento, si può premere il tasto 6 Booster per attivare la piena potenza di 2000 Watt per i primi 30 sec., successivamente la potenza ritorna al valore preimpostato.**
- Tasto 8**. "KeepWarm" (= "mantieni caldo")**: Premere "KeepWarm", per attivare questa funzione. Si può premere il tasto Keep Warm (8.) per attivare la funzione "keep warm", che manterrà una temperatura costante di 70°C. Questa funzione può essere usata per mantenere il cibo caldo a 70°C. Premendo „KeepWarm" di nuovo per 5 secondi, questa funzione è disattivata.
- **Non mettere le pentole sul piano in ceramica senza cibo all'interno**. Se si riscalda una pentola o una padella vuota, si attiva la protezione anti-surriscaldamento e l'apparecchio si spegne.
- Non utilizzare l'apparecchio se è in un qualche modo danneggiato o non funziona in modo corretto.
- **L'utilizzo di accessori e di pezzi di ricambio non raccomandati dal produttore può causare danni all'apparecchio o lesioni.**

- Se nel display compare **“E2“ o “E6“**, significa che è stata attivata la protezione anti-surriscaldamento per proteggere l’apparecchio e le pentole.

  Si può ripristinare la protezione anti-surriscaldamento, che si è attivata, togliendo la spina dalla presa e successivamente l’apparecchio può essere fatto funzionare come al solito.

  Dato che, specialmente quando si arrostisce con pochissimo grasso, la temperatura aumenta molto rapidamente sul fondo della pentola e si raggiunge molto velocemente il valore limite di 170°C, occorre attivare la modalità di funzionamento “Temperatura” quando si arrostisce. In questo caso la temperatura massima è di 220°C.

  Durante la cottura vi consigliamo di utilizzare i livelli di potenza 1-10, come da abitudine con il piano di cottura tradizionale.

Problemi e soluzioni

Codice errore	**Causa**	**Soluzione**
--- ----	Posizione di stand-by	Posizionare una pentola/padella appropriata sulla piastra di cottura a induzione, la piastra funzionerà normalmente
E0	La piastra non funziona	Far riparare l’apparecchio
E1	Viene utilizzata una pentola non appropriata, troppo piccola	Utilizzare una pentola appropriata
E2	Protezione anti-surriscaldamento	Lasciar raffreddare l’apparecchio; spegnerlo e puoi accenderlo nuovamente
E3, E4	La tensione non è sufficiente, è troppo alta	Collegare l’apparecchio a una presa appropriata
E5	Circuito aperto	Far riparare l’apparecchio
E6	La piastra in ceramica è surriscaldata	Lasciar raffreddare l’apparecchio; spegnerlo e puoi accenderlo nuovamente

Pulizia e manutenzione

- Staccare la spina prima di pulire il dispositivo. Non utilizzare nessun prodotto con agenti caustici e accertarsi che l'acqua non penetri nel dispositivo.
- Per proteggervi dalle scosse elettriche, non immergete mai il dispositivo, i suoi cavi e la presa in acqua o in altro liquido.
- Pulite il piano in ceramica con un panno umido o utilizzate una soluzione saponosa non abrasiva.
- Pulite l'esterno del pannello comandi con un panno morbido o un detergente delicato.
- Non utilizzate derivati del petrolio per non danneggiare le parti in plastica e l'esterno del pannello comandi.
- Non utilizzate materiali o sostanze infiammabili, acide o alcaline in prossimità del dispositivo poiché potrebbero ridurne la durata e causare delle esplosioni quando il dispositivo viene acceso.
- Accertatevi che il fondo della pentola non graffi la superficie del piano in ceramica, anche se una superficie graffiata non pregiudica l'uso del dispositivo.
- Accertatevi di pulire accuratamente il dispositivo e di riporlo in un luogo asciutto.

Indicazioni per tutela dell'ambiente

Smaltire l'imballaggio in modo appropriato.
Questo prodotto alla fine della sua durata non dovrà essere smaltito come un normale rifiuto domestico, ma dovrà essere consegnato ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici.
Questo viene indicato dal simbolo sul prodotto riportato nelle istruzioni per l'uso o sull'imballaggio stesso.

Le sostanze potranno essere riutilizzate a seconda del loro marchio. Con il riciclaggio, l'utilizzazione delle sostanze o altre forme di riciclaggio di vecchi apparecchi, darete anche voi il vostro contributo alla tutela del nostro ambiente. Si prega di far richiesta presso la propria amministrazione comunale di eventuali punti di raccolta responsabili per l'eventuale smaltimento.

Dati Tecnici

Nome	**Fornello a Induzione SlimLine 2000**
Modello	CJ-513
Articolo n.	2200
Gamma di temperature:	60° bis 220° C
Potenza:	2000 Watt
Stand-by	2 Watt
Tensione:	230 V 50 Hz
Dimensioni l/p/h :	274 x 58 x 356 mm

Ci si riserva eventuali modifiche

Per il Fornello a Induzione SlimLine 2000 è fornita una

Garanzia
di 2 anni

Per questo dispositivo è fornita una garanzia di 24 mesi, a decorrere dalla data di acquisto per difetti di fabbricazione o dei materiali. I diritti legali di garanzia secondo il §439 ff. BGB-E non sono pregiudicati da questa garanzia. Questa garanzia non copre difetti dovuti a uso improprio oltre a difetti che non influiscono sul funzionamento o sul valore intrinseco del fornello a induzione. Inoltre la garanzia non copre i componenti soggetti a usura o danni dovuti al trasporto o difetti dovuti a riparazioni che non sono state eseguite dal costruttore.
Questo apparecchio è realizzato per essere utilizzato in ambito privato (domestico) e le prestazioni sono commisurate.
L'eventuale utilizzo in ambito commerciale rientra nella garanzia solo se è paragonabile a un uso privato. Non è comunque pensato per un uso commerciale più ampio.

In caso di reclamo legittimo decideremo se riparare il dispositivo o sostituirlo con uno nuovo.

I difetti apparenti devono essere comunicati entro 14 giorni dalla data di consegna.

Per rivendicare i reclami in garanzia, vi preghiamo di contattarci prima di spedire l’apparecchio allo scontrino di vendita al seguente indirizzo.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
servizio: 02932 / 54766-99
kundenservice@braukmann.de

Le riparazioni per reclami non in garanzia verranno addebitate al minor costo possibile.

caso GERMANY

CE-Konformitätserklärung

Hersteller:	**Braukmann GmbH** **Raiffeisenstraße 32** **D-59757 Arnsberg**

Wir erklären, dass das Produkt:

déclarons sous notre propre responsabilit´e que le produit :
declare on our own responsibility that the following product:
dichiariamo sooto propria responsabilitá che il prodotto:

Fabrikat:	**Induktionskochplatte**
Typ:	**SlimLine 2000**
Artikel-Nr.:	**2200**
Modell:	**CJ-513 (EAN: 40 38437 02200 1)**

allen Anforderungen folgender EU-Richtlinien entspricht:

remplit toutes les exigences de les directives suivantes
meets all the provisions of the following directives
addempie a tutte le exigenze della direttivas seguentes

Niederspannungsrichtlinie	**2006/95/EG**
EG-EMV-Richtlinie	**2004/108/EG**
Ökodesign-Richtlinie	**2005/32/EG**

Folgende harmonisierte Normen wurden ganz oder teilweise angewandt:
Normes hamonisées, nationales / internationales appliquées:
Applied harmonized, national / international standards:
Norme armonizzate, nazionali / internazionali applicate:

EN 60335-2-9:2003+A1+A2
EN 60335-1:2002+A1+A11+A12+A2+A13
EN 62233 :2008
ZEK 01.2-08/12.08
EN 55011:2007+A2
EN 55014-2:1997+A1
EN 61000-3-2:2006
EN 61000-3-3:1995+A1+A2

Arnsberg, den 12.01.2010	Bernd Braukmann (Dipl. Ing. FH) Geschäftsführer